

Le Créole

Le Succés à la Noix Coco

250 g.	Noix de Coco Rapée
250 g.	Sucre
135 g.	Farine
80 g. (4 pièces)	Jaunes d'œufs
120 g.	Sucre
360 g. (14 pièces)	Blancs d'œufs
80 g.	Sucre
125 g.	Lait

- Eigelb und Zucker schaumig schlagen.
- Eiweiss und Zucker steif schlagen.
- Den Eiweisschaum vorsichtig in die Eigelbmasse unterrühren.
- Kokusrappe , Zucker und Mehl zusammen vermischen und unter die Masse rühren.
- Am Schluss noch die Milch begeben.
- Masse in den gewünschten Tortenring dressieren und backen, Temperatur 180°C , 10 Min , Zug offen.

La Gelée de Noix de Coco

500 g.	Lait
100 g.	Noix de Coco Rapée
375 g.	Purée de Coco Sucrée 10%
12 g.	Gélatine

- Milch und Kokusrappe zusammen aufkochen und dann 10 Min ziehen lassen.
- Gelatine einweichen und auflösen.
- Kokuspüree und Gelatine der Milch begeben.

L'Entremet aux Créoles
(suite)

La Genoise Chocolat

250 g.	(5 pièces)	Oeufs
160 g.		Sucre
130 g.		Farine
30 g.		Cacao en Poudre
15 g.		Beurre Fondue

- Eier und Zucker warm (40°), kalt schlagen .
- Mehl und Kakaopulver absieben und begeben.
- Am Schluss den Butter begeben, in Tortenring geben und backen,
- Temperatur 180°C , 15 – 20 Min, Zug offen.

La Mousse Chocolat aux Epices

1000 g.		Couverture vanille
160 g.	(8 pièces)	Jaunes d'œufs
150 g.		Sucre
240 g.	(8 pièces)	Blancs d'œufs
25 g.		Sucre
1000 g.		Crème fouettée
10 g.		Epices

- Couverture auflösen.
- Eigelb, Zucker und Gewürzmischung schaumig schlagen.
- Eiweiss und Zucker steif schlagen.
- Die Eigelbmasse der Couverture begeben und verrühren.
- Das Eiweiss auch begeben und langsam untermischen.
- Am Schluss noch den geschlagenen Rahm begeben.

L'Entremet aux Créole
(suite)

La Sauce au Chocolat

500 g.

Crème

250 g.

Couverture Vanille

- Rahm aufkochen, Couverture begeben und nochmals aufkochen.

Montage :

- Bananen in scheiben schneiden, in Pfanne geben und mit Rohrzucker caramellieren.
- Japonaisboden in Tortenform geben.
- Kokusgelee darauf giessen und kurz im Tiefkühler anziehen lassen.
- Ein wenig Schokoladenmousse auf den Kokusgelee verstreichen.
- Die Bananenscheiben darauf verteilen.
- Nochmals Schokoladenmousse daraufgeben und verstreichen.
- Schokoladenbiskuit drauflegen und mit Schokoladenmousse auffüllen
- Mit dem restlichen Schokoladenmousse, mit Lochtülle, auf der Torte eine Form dressieren, tiefkühlen und mit Couverture spritzen.
- Anschliessend mit der Schokoladensauce auffüllen.
- Mit Bananen, Zimt-, Vanillestengel und Couvertureplättchen ausdekorieren.